

Atributos de cor em filés de peixes capturados no reservatório da Usina Hidrelétrica do Lageado, estado do Tocantins

Leandro Kanamaru Franco de Lima*¹, Patricia Costa Mochiaro Soares Chicrala¹, Giovanni Vitti Moro¹, Ana Paula Oeda Rodrigues¹, Renata Melon Barroso², Andrea Lorena Neuberger³

¹Pesquisador; Embrapa Pesca e Aquicultura, 103 Sul, Av. JK, conj. 01, lt. 17, térreo, 77015-012 – Palmas – TO; *leandro.kanamaru@embrapa.br.

²Analista; Embrapa Pesca e Aquicultura, 103 Sul, Av. JK, conj. 01, lt. 17, térreo, 77015-012 – Palmas – TO;

³Pesquisador; Fundação Universidade Federal do Tocantins, Núcleo de Estudos Ambientais. Rua 03, Q. 17 s/n, Jardim dos Ipês, 77500-000 – Porto Nacional – TO

Estudos relacionados com a investigação de características comerciais em peixes nativos pouco conhecidos são ferramentas importantes para prospectar maior participação de pescados na mesa do consumidor brasileiro, principalmente quando estas espécies apresentam excelente rendimento em filé e ausência de espinhas intramusculares. Objetivando caracterizar colorimetricamente os filés de quatro espécies de peixe capturadas no reservatório da Usina Hidrelétrica do Lageado, estado do Tocantins, foram selecionadas, ao todo, 47 amostras de peixes identificados como mandi-moela (*Pimelodina flavipinnis*), cuiú-cuiú (*Oxydoras niger*), mapará (*Hypophthalmus edentatus*) e corvina (*Plagioscion squamosissimus*). Após a captura, os animais foram individualmente identificados e submetidos à filetagem para avaliação colorimétrica dos filés do lado direito. Nove pontos de mensuração (três superior, três médio e três inferior) foram realizados utilizando o equipamento Chomameter CB-400 (Konica-Minolta®) com iluminante C, ângulo de observador 10° e abertura de célula 22 mm. A cor foi expressa utilizando-se os padrões do sistema CIEL*a*b (*Comission Internationale de L'eclairage*), onde L* representa a luminosidade, a* a intensidade da cor vermelho-verde e b* a intensidade da cor amarelo-azul. A análise comparativa dos atributos de cor nos filés demonstrou existir diferença significativa, pelo teste de Kruskal Wallis ($p < 0,01$), entre as espécies *Pimelodina flavipinnis* ($L = 52,15 \pm 4,56$; $a = 4,13 \pm 1,93$; $b = 12,52 \pm 6,72$), *Oxydoras niger* ($L = 46,01 \pm 1,84$; $a = 6,70 \pm 1,60$; $b = 2,84 \pm 1,21$), *Hypophthalmus edentatus* ($L = 62,15 \pm 6,28$; $a = 2,94 \pm 1,80$; $b = 8,48 \pm 2,94$) e *Plagioscion squamosissimus* ($L = 48,04 \pm 4,82$; $a = 1,18 \pm 1,06$; $b = -1,64 \pm 1,46$), apenas para o parâmetro de luminosidade. Em relação aos atributos a e b, não foi observada diferença significativa ($p > 0,05$) entre os filés das espécies *Oxydoras niger* e *Plagioscion squamosissimus*. A identificação e a divulgação de características de mercado dos peixes subexplorados comercialmente são importantes para estimular o desenvolvimento de novas técnicas para viabilizar a sua produção em cativeiro, além de incitar o desenvolvimento de tecnologias para agregar maior valor comercial aos produtos. A caracterização da cor muscular também poderia ser utilizada como parâmetro legal para evitar fraudes em comercialização de filés frescos ou congelados com diferentes denominações de espécies mais valorizadas. A partir dos resultados obtidos, foi possível concluir que o mandi-moela apresentou um padrão de cor mais amarelado em relação aos demais peixes. O mapará destacou-se pela sua coloração mais clara, principalmente quando comparada com a corvina, e o cuiú-cuiú mostrou um filé com característica mais avermelhada.

Palavras-chave: pescado, peixes nativos, pesca, comercialização, avaliação colorimétrica

Agradecimentos: À Profa. Elineide Eugênio Marque e ao Prof. Alberto Akama da Universidade Federal do Tocantins.